SILVERCREST®

KITCHEN TOOLS

5

Gofrera para galletas SZW 1000 A2
Piastra per waffel alla cannella

(ES) **Gofrera para galletas**
Instrucciones de uso

(IT) (MT) **Piastra per waffel alla cannella**
Istruzioni per l'uso

(PT) **Máquina para fazer waffles de canela**
Manual de instruções

(GB) (MT) **Cinnamon Waffle Maker**
Operating instructions

(DE) (AT) (CH) **Zimtwaffeleisen**
Bedienungsanleitung

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21 · D-44867 BOCHUM
www.kompernass.com
ID-Nr.: SZW 1000 A2-06/11-V1
IAN: 68613

SZW 1000 A2

ÍNDICE PÁGINA

Uso previsto	2
Características técnicas	2
Volumen de suministro	2
Descripción de aparatos	2
Indicaciones de seguridad	2
Antes de la primera puesta en funcionamiento	3
Hacer gofres	3
Cuidado y limpieza	4
Conservación	5
Evacuación	5
Importador	5
Garantía y asistencia técnica	5
Consejos	6
Recetas	6

Gofres de canela 6
Gofres de canela y mazapán 6
Galletas de queso 6

Lea atentamente este manual de instrucciones antes del primer uso y consérvelo para posteriores utilizaciones. Entréguelas en caso de traspasar el aparato a terceros.

Gofrera para galletas

Uso previsto

Este aparato está previsto para la preparación de gofres y para el uso privado. No está previsto para la preparación de otros alimentos ni para su uso en ámbitos comerciales o industriales.

Características técnicas

Tensión:	220-240 V ~ / 50 Hz
Consumo de potencia:	1000 W

Volumen de suministro

- Plancha para gofres
- Instrucciones de uso

Descripción de aparatos

❶ Pilotos (rojo / verde)
❷ Asa
❸ Regulador de intensidad de tueste

Indicaciones de seguridad

⚠ *Para evitar el peligro de muerte por descarga eléctrica:*

- Asegúrese de que el aparato no entre nunca en contacto con el agua mientras la clavija de red se encuentre en la base de enchufe, especialmente si utiliza el aparato en una cocina, cerca de un fregadero.
- Preste atención a que el cable de red no se moje ni humedezca cuando está funcionando. Tiéndalo de modo que no pueda ser aplastado o dañado de forma alguna.
- En caso de una clavija de red dañada o cable de red dañado, encomiende su sustitución a personal técnico autorizado o al servicio de posventa con el fin de evitar riesgos.
- Retire después del uso siempre la clavija de la base de enchufe. No es suficiente con desconectarlo, ya que mientras esté insertada la clavija de red en la base de enchufe sigue llegando tensión de red al aparato.
- No utilice ningún tipo de temporizador externo o un sistema de control remoto para accionar el aparato.

⚠ *Para evitar un peligro de incendio y de lesiones:*

- Las piezas del aparato pueden calentarse durante el funcionamiento, por eso sujételo sólo por el asa. Incluso el regulador de intensidad de tueste puede calentarse tras cierto tiempo de funcionamiento – por ello es aconsejable que utilice guantes de cocina.
- ¡Los productos de panadería pueden arder! Por ello no coloque nunca el aparato debajo de objetos inflamables, sobre todo no lo coloque debajo de cortinas inflamables.
- No deje funcionar nunca el aparato sin vigilancia.
- No permita utilizar el aparato a personas (incluidos los niños) cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales, así como su falta de conocimientos o de experiencia, les impida hacer un uso seguro del mismo si no están bajo vigilancia o han sido instruidos correctamente acerca del uso del aparato. Vigile a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Al abrir la tapa puede desprenderse vapor muy caliente. Por eso lleve guantes de cocina al abrirla.

¡Cuidado! Superficie caliente.

Antes de la primera puesta en funcionamiento

Antes de poner en funcionamiento el aparato, asegúrese de que tanto el aparato como la clavija de red y el cable de alimentación estén en perfecto estado y que se haya retirado todo el material de embalaje del aparato.

1. Limpie las placas de cocción con un paño húmedo.
2. Engrase ligeramente las superficies de cocción con mantequilla, margarina o aceite aptos para horno. De este modo se desprenden mejor restos de las superficies de cocción condicionadas eventualmente por la producción.
3. Cierre la tapa (sin masa).
4. Enchufe el aparato. El piloto rojo ❶ se ilumina e indica que el aparato está conectado a la red eléctrica. El piloto verde ❶ se ilumina cuando el aparato se ha calentado.
5. Mueva el regulador de intensidad de tueste ❸ hasta el nivel 5.

ⓘ *Indicación:*

Al utilizarlo por primera vez puede formarse un ligero olor debido a los residuos condicionados por la fabricación (incluso la formación de ligero humo). Esto es normal y cesa al poco tiempo. Procure que haya suficiente ventilación. Abra por ejemplo una ventana.

6. Espere hasta que el piloto verde ❶ se ilumine. Mueva el regulador de intensidad de tueste ❸ hasta el nivel 1.
7. Retire la clavija de red de la base de enchufe.
8. Abra el aparato apretando el cierre del asa ❷ y levantando la tapa.
9. Deje que el aparato se enfríe con la tapa levantada.
10. Lave las placas de cocción de nuevo con un paño húmedo.

El aparato está ahora listo para funcionar.

Hacer gofres

Después de preparar una masa adecuada para gofres de canela:

1. Coloque el aparato sobre una superficie plana y resistente al calor.

⚠ *Atención:*

Sujete el aparato sólo por el asa ❷. El resto del aparato se calienta mucho.
¡Peligro de quemaduras!

2. Caliente el aparato con la tapa cerrada. Inserte para ello la clavija de red en la base de enchufe y gire el regulador de intensidad de tueste ❸ hasta el nivel de tueste deseado. Recomendamos utilizar el nivel 4. El piloto rojo ❶ indica que el aparato está conectado a la red eléctrica y que se está calentando.
   En cuanto se ilumine el piloto verde ❶, la plancha de gofres está lista para asar.
3. Abra el aparato apretando el cierre del asa ❷ y levantando la tapa.
4. Forme bolas de masa del tamaño de una cereza aproximadamente. Coloque una bola de masa en cada uno de los 8 moldes para gofres.

ⓘ *Indicación:*

La cantidad de masa puede variar según su consistencia! Haga bolas de masa más grandes si después del proceso de cocción los moldes para gofres no se han llenado correctamente. Haga bolas de masa más pequeñas la próxima vez si durante el proceso de cocción la masa se sale de los moldes para gofres.

5. Cierre la tapa y distribuya la masa del modo descrito. Compruebe que encaja el cierre del asa ❷.

ⓘ *Indicación:*

Si no es posible cerrar correctamente la tapa, la consistencia de la masa es demasiado firme. En este caso, espere un poco. En cuanto la masa se caliente, adquirirá una consistencia más blanda.

ⓘ *Indicación:*

Puede ocurrir que durante la cocción el piloto verde ❶ se apague brevemente y se vuelva a encender. Esto significa que durante un momento el aparato estaba por debajo de la temperatura ajustada y que se ha vuelto a calentar hasta alcanzarla.

- Los gofres están listos después de unos 2 minutos. El grado de tueste se puede regular por medio del regulador de intensidad de tueste ❸ o ajustando el tiempo de cocción.

  El tiempo de cocción indicado es solamente un valor orientativo, pues el tiempo de cocción depende de...
  ... lo compacta que esté la masa de gofres.
  ... si desea que los gofres queden claros o tostados.
  ... el nivel en el que se encuentre el regulador de intensidad de tueste ❸.

6. Abra la plancha de gofres y compruebe si los gofres están suficientemente hechos o tostados. Si los gofres aun no están hechos, cierre la plancha de gofres y deje que continúe la cocción un rato más.

ⓘ *Indicación:*

Al sacar el gofre tenga cuidado de no dañar por descuido el recubrimiento de las placas de cocción. Por lo tanto, utilice sólo cubiertos de madera o plástico resistentes al calor.

7. Abra la plancha de gofres y retire los gofres.
8. Corte con un cuchillo los gofres inmediatamente, mientras todavía estén fríos. Cuando los gofres se enfríen se endurecerán y no podrá cortarlos con la misma facilidad.
9. Después del último gofre extraiga la clavija de red de la base de enchufe y deje que el aparato se enfríe con la tapa levantada.

Cuidado y limpieza

⚠ *Para evitar el peligro de muerte por descarga eléctrica:*

- No abra la carcasa del aparato bajo ninguna circunstancia. No existen elementos de mando dentro. Con la carcasa abierta puede correr peligro de muerte por descarga eléctrica.
- Retire la clavija de red de la base de enchufe y deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.
- ¡En ningún caso pueden sumergirse las piezas del aparato en agua u otros líquidos! En este caso existe el peligro de que se produzca una descarga eléctrica cuando al volver a utilizar el aparato los restos de líquido entren en contacto con piezas de conexión eléctrica.

⚠ *¡Atención!*

No utilice productos de limpieza o disolventes. Estos productos pueden dañar la superficie del aparato. ¡Los restos del producto de limpieza pueden transferirse a los siguientes gofres y provocar daños personales!

- Después de la utilización limpie las placas de cocción primero con un papel de cocina seco, para quitar los restos de grasa.
- Después limpie todas las superficies y el cable de red con un paño de limpieza ligeramente humedecido. Antes de volver a utilizar el aparato, séquelo completamente.

En caso de restos fuertemente adheridos:

⚠ ¡Atención! ¡Daños materiales!

De ningún modo utilice objetos duros para ayudarse. Con ellos puede dañar el revestimiento de las placas de cocción.

- Lo más indicado es que coloque un paño de limpieza mojado sobre los restos adheridos, para reblandecerlos.

Conservación

Deje que se enfríe el aparato por completo antes de guardarlo.
Enrolle el cable de red alrededor del soporte bajo la base del aparato.
Guarde el aparato en un lugar seco.

Evacuación

En ningún caso deberá tirar el aparato con la basura doméstica. Este producto está sujeto a la directiva europea 2002/96/EC.

Evacue el aparato en un centro de evacuación autorizado a través de las instalaciones de evacuación comunitarias.
Preste atención a las normas en vigor.
En caso de dudas póngase en contacto con su centro de evacuación.

El material de embalaje debe desecharse de forma respetuosa con el medio ambiente.

Importador

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

Garantía y asistencia técnica

Con este aparato recibe usted 3 años de garantía desde la fecha de compra. El aparato ha sido fabricado cuidadosamente y ha sido probado antes de su entrega.
Guarde el comprobante de caja como justificante de compra. Si necesitara hacer uso de la garantía, póngase en contacto por teléfono con su punto de servicio habitual. Éste es el único modo de garantizar un envío gratuito.
La garantía cubre solamente defectos de material o fabricación, pero no se aplica en caso de daños de transporte, piezas sujetas a desgaste y los daños sufridos por las piezas frágiles (p. ej., interruptores o baterías). El producto ha sido diseñado únicamente para el uso privado y no para el uso comercial.
En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y en caso de abrir el aparato personas extrañas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía pierde su validez. Sus derechos legales no se ven limitados por esta garantía.
El uso de la garantía no amplía su duración. Lo mismo sucede con las piezas sustituidas o reparadas. Los posibles daños y defectos que ya se encontrasen presentes en el momento de la compra deberán ser notificados inmediatamente después del desembalado o, como muy tarde, dos días después de la compra. Una vez transcurrido el periodo de garantía, las reparaciones necesarias dejarán de ser gratuitas.

(ES) Servicio España
Tel.: 902 59 99 22
(0,08 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa normal))
(0,05 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa reducida))
E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 68613

Consejos

- Mezcle todos los ingredientes uniformemente para que el tueste sea uniforme.
- No coloque nunca un gofre crujiente sobre otro. De esta manera se reblandecen rápidamente. Colóquelos uno junto a otro sobre una parrilla de cocina, así se mantendrán crujientes.

Recetas

Gofres de canela

125 g	de mantequilla
aprox. 200 g	de azúcar
2	huevos
65 g	de nueces molidas
250 g	de harina
10 g	de canela
1	cucharada de ron

1. Bata la mantequilla blanda, los huevos y el azúcar hasta que adquieran una consistencia esponjosa.
2. Añada el resto de los ingredientes.
3. Mézclelo todo durante 2 - 3 minutos al nivel máximo con una batidora.
4. Deje reposar la masa aprox. una hora en la nevera, para que pueda formar pequeñas bolas.

Gofres de canela y mazapán

250 g	de mantequilla
400 g	de azúcar
400 g	de harina
4	Huevos
80 g	de canela
200 g	de masa cruda de mazapán

1. Agite la mantequilla blanda, los huevos y el azúcar hasta que quede espumoso.
2. Añada la harina, la canela y la masa cruda de mazapán.
3. Mézclelo todo durante 2 - 3 minutos al nivel máximo con una batidora.
4. Deje reposar la masa aprox. una hora en la nevera, para que pueda formar pequeñas bolas.

Galletas de queso

125g	de harina
100 g	de mantequilla
2	huevos
250 ml	de agua
1/2	cucharadita de sal
al gusto:	
50 g	Queso parmesano o un poco de comino

1. Derrita la mantequilla en el agua caliente.
2. Deje enfriar y añada el líquido a la harina.
3. Añada los huevos y la sal y mézclelo todo.
4. Ahora puede añadir queso parmesano o comino al gusto.

Si la masa es demasiado consistente, añádale un poco de agua.
Si la masa es demasiado blanda, puede dejarla un poco de tiempo en la nevera para que adquiera más consistencia.

INDICE PAGINA

Destinazione d'uso 8

Dati tecnici 8

Volume di fornitura 8

Descrizione dell'apparecchio 8

Avvertenze di sicurezza 8

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta 9

Cottura dei waffel 9

Pulizia e cura 10

Conservazione 11

Smaltimento 11

Importatore 11

Garanzia e assistenza 11

Consigli 12

Ricette 12

Waffel alla cannella 12

Waffel alla cannella e marzapane 12

Pasticcini salati al formaggio 12

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima del primo utilizzo e conservarle per il successivo impiego. In caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare anche il manuale di istruzioni.

Piastra per waffel alla cannella

Destinazione d'uso

Questo apparecchio è previsto per la cottura di waffel per il consumo domestico. Non è previsto per la preparazione di altri alimenti e per l'impiego in ambienti commerciali o industriali.

Dati tecnici

Tensione: 220-240 V ~ / 50 Hz
Potenza assorbita: 1000 W

Volume di fornitura

- Piastra per waffel alla cannella
- Istruzioni per l'uso

Descrizione dell'apparecchio

❶ Spia di controllo (rosso / verde)
❷ Maniglia
❸ Regolatore del grado di doratura

Avvertenze di sicurezza

⚠ *Per evitare il pericolo di morte per scossa elettrica:*

- Impedire che l'apparecchio venga a contatto con l'acqua, quando la spina di rete è collegata alla presa di rete, e in particolare se utilizzato in cucina nelle vicinanze di un lavandino.
- Impedire che il cavo di rete si inumidisca o si bagni durante l'uso. Disporlo in modo tale che non venga schiacciato o possa essere danneggiato in altro modo.
- Fare sostituire immediatamente la spina o il cavo di rete danneggiato da personale specializzato autorizzato o dal centro assistenza clienti, per evitare possibili danni.
- Dopo l'uso estrarre sempre la spina dalla presa di corrente. Il semplice spegnimento non è sufficiente, poiché l'apparecchio è sempre sotto tensione fino a quando la spina è inserita nella presa di corrente.
- Non utilizzare un timer esterno né un sistema di telecomando separato per azionare l'apparecchio.

⚠ *Per evitare il pericolo di incendi e lesioni:*

- Le parti dell'apparecchio possono surriscaldarsi durante il funzionamento, pertanto non toccare altro che la maniglia. Anche il regolatore del grado di doratura, dopo un certo tempo di impiego, può surriscaldarsi; utilizzare pertanto preferibilmente guanti o presine da cucina.
- I prodotti da forno possono incendiarsi! Pertanto, non collocare mai l'apparecchio al di sotto di oggetti infiammabili, in particolare sotto tende o pensili infiammabili.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
- Questo apparecchio non è indicato per l'uso da parte di persone (inclusi bambini) con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive dell'esperienza e/o della conoscenza necessaria, a meno che tali persone non vengano sorvegliate da un responsabile per la sicurezza o abbiano ricevuto indicazioni sull'impiego dell'apparecchio. Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- All'apertura del coperchio potrebbero fuoriuscire getti di vapore bollente. Nell'eseguire tale operazione, quindi, è consigliabile utilizzare guanti o presine da cucina.

Attenzione! Superficie bollente.

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

Prima di mettere in funzione l'apparecchio, controllare accuratamente che l'apparecchio, la spina e il cavo di rete siano in condizioni perfette e siano stati rimossi tutti i materiali di imballaggio.

1. Pulire la superficie di cottura con un panno umido.
2. Ingrassare leggermente le superfici di cottura con burro, margarina o olio idoneo alla cottura in forno. In tal modo si possono rimuovere facilmente eventuali residui dalle superfici.
3. Chiudere il coperchio (in assenza di impasto).
4. Inserire la spina di rete in una presa di rete. La spia di controllo rossa ❶ si accende e mostra che l'apparecchio è connesso alla rete elettrica. La spia di controllo verde ❶ si accende solo quando l'apparecchio si è riscaldato.
5. Spostare il regolatore del grado di doratura ❸ al livello 5.

ⓘ *Avvertenza:*

durante il primo impiego, a causa dei residui di lavorazione, può manifestarsi una leggera formazione di odori (eventualmente anche di fumo). Si tratta di un evento normale che cessa dopo poco tempo. Provvedere a una sufficiente aerazione, aprendo ad esempio una finestra.

6. Attendere fino all'accensione della spia di controllo verde ❶. Spostare quindi il regolatore del grado di doratura ❸ al livello 1.
7. Staccare la spina dalla presa di corrente.
8. Aprire l'apparecchio premendo il blocco della maniglia ❷ e spingere il coperchio verso l'alto.
9. Fare raffreddare l'apparecchio aperto.
10. Pulire accuratamente ancora una volta le superfici di cottura con un panno umido.

L'apparecchio è pronto per l'uso.

Cottura dei waffel

Se è stato preparato l'impasto previsto per la piastra da waffel alla cannella:

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e resistente al calore.

⚠ *Attenzione:*

afferrare l'apparecchio solo dalla maniglia ❷ .
Le altre parti dell'apparecchio si surriscaldano.
Pericolo di ustioni!

2. Riscaldare l'apparecchio con il coperchio chiuso. A tale scopo, inserire la spina di rete nella presa di rete e ruotare il regolatore del grado di doratura ❸ al livello desiderato. Consigliamo il livello 4. La spia di controllo rossa ❶ mostra che l'apparecchio è connesso alla rete elettrica e si sta riscaldando.
   L'accensione della spia di controllo verde ❶ indica che la piastra per waffel è pronta per la cottura.
3. Aprire l'apparecchio premendo il blocco della maniglia ❷ e spingere il coperchio verso l'alto.
4. Sagomare l'impasto dividendolo in palline grandi quanto una ciliegia. Collocare ogni pallina in una delle 8 forme per waffel.

ⓘ *Avvertenza:*

la quantità di impasto può variare in base alle caratteristiche dell'impasto! Aumentare la grandezza delle palline di impasto se le forme per waffel, dopo la cottura, non sono completamente riempite. Ridurre la grandezza delle palline di impasto se durante la cottura l'impasto fuoriesce dalle forme per waffel.

5. Chiudere il coperchio e distribuire in tal modo l'impasto. Assicurarsi che il blocco della maniglia ❷ sia inserito.

ⓘ *Avvertenza:*

se il coperchio non si chiudesse, significa che la consistenza dell'impasto è troppo solida. In tal caso, attendere un po' di tempo. Non appena l'impasto si riscalda, si ammorbidirà.

ⓘ *Avvertenza:*

può succedere che durante il procedimento di cottura, la spia di controllo verde ❶ si spenga brevemente e si riaccenda subito dopo. Ciò significa che l'apparecchio è sceso per breve tempo al di sotto della temperatura impostata e si riaccende per raggiungere la temperatura impostata.

- I waffel sono pronti dopo circa 2 minuti. Il grado di cottura può essere determinato impostando il regolatore del grado di doratura ❸ o il tempo di cottura.

  Il tempo di cottura indicato è solo un valore orientativo, poiché esso dipende ...
  ... dalla composizione dell'impasto.
  ... dalla preferenza per waffel più chiari e o più scuri.
  ... dall'impostazione del regolatore del livello di doratura ❸.

6. Aprire la piastra per waffel e controllare che i waffel siano cotti in modo sufficiente a seconda dei propri gusti. Se la cottura non è stata ultimata, chiudere nuovamente la piastra di cottura e attendere ancora qualche secondo.

ⓘ *Avvertenza:*

nello staccare i waffel, fare attenzione a non danneggiare inavvertitamente il rivestimento delle superfici di cottura, Utilizzare pertanto solo stoviglie in legno o plastica resistenti al calore.

7. Aprire la piastra per waffel e prelevare i waffel.
8. Dividere subito i waffel con un coltello, mentre sono ancora caldi. Non appena si raffredderanno, si induriranno e sarà difficile separarli.
9. Dopo aver cotto l'ultimo waffel, staccare la spina dalla presa di corrente e fare raffreddare l'apparecchio aperto.

Pulizia e cura

⚠ *Per evitare pericolo di vita per scossa elettrica:*

- Non aprire mai l'alloggiamento dell'apparecchio. In esso non è presente alcun elemento di comando. L'apertura dell'alloggiamento comporta il pericolo di morte per scossa elettrica.
- Staccare la spina dalla presa di rete e fare raffreddare l'apparecchio prima della pulizia.
- Non immergere per alcun motivo i componenti dell'apparecchio in acqua o altri liquidi! Può sussistere il pericolo di morte a causa di folgorazione in caso di contatto di liquidi con parti sotto tensione alla riaccensione dell'apparecchio.

⚠ *Attenzione!*

Non utilizzare detergenti o solventi. Essi possono attaccare la superficie dell'apparecchio. I resti di detergenti potrebbero finire nei waffel successivamente preparati e arrecare danni alla salute!

- Dopo l'uso, ripulire le superfici di cottura prima con un panno di carta da cucina asciutto, per assorbire i resti di unto.
- Ripulire quindi tutte le superfici e il cavo di rete con una spugnetta leggermente inumidita. Asciugare bene l'apparecchio prima di riutilizzarlo.

In caso di resti bruciati e appiccicati:

⚠ Attenzione! Danni materiali!
Non utilizzare in alcun caso oggetti duri, In tal modo potrebbe danneggiarsi il rivestimento delle superfici di cottura.

- Collocare invece un panno da cucina inumidito sulle incrostazioni, per ammorbidirle.

Conservazione

Prima di riporre l'apparecchio, è necessario farlo raffreddare completamente. Avvolgere il cavo di rete al supporto situato sul fondo dell'apparecchio. Riporre l'apparecchio in un luogo asciutto.

Smaltimento

Non smaltire per alcun motivo l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici. Questo prodotto è soggetto alla Direttiva Europea 2002/96/EC.

Smaltire l'apparecchio attraverso un'azienda di smaltimento autorizzata o attraverso l'ente di smaltimento comunale.
Rispettare le prescrizioni attualmente in vigore.
In caso di dubbi mettersi in contatto con l'ente di smaltimento competente.

Smaltire tutti i materiali dell'imballaggio in modo ecologicamente conforme.

Importatore

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Garanzia e assistenza

Questo apparecchio è garantito per tre anni a partire dalla data di acquisto. L'apparecchio è stato prodotto con cura e debitamente collaudato prima della consegna.
Conservare lo scontrino come prova d'acquisto.
Nei casi contemplati dalla garanzia, mettersi in comunicazione telefonicamente con il centro di assistenza più vicino. Solo in tal modo è possibile garantire una spedizione gratuita della merce.
La garanzia vale solo per difetti del materiale o di fabbricazione, ma non per i danni da trasporto, alle parti soggette a usura o alle parti fragili, come ad es. interruttori o accumulatori. Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale.
La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.
Questa garanzia non costituisce alcun limite ai diritti legali del consumatore.
Il periodo di garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate. I danni e difetti eventualmente presenti già all'atto dell'acquisto devono essere segnalati immediatamente dopo il disimballaggio, e comunque entro e non oltre due giorni dalla data di acquisto. Le riparazioni eseguite al termine del periodo di garanzia sono a pagamento.

(IT) **Assistenza Italia**
Tel.: 02 36003201
E-Mail: kompernass@lidl.it
IAN 68613

(MT) **Assistenza Malta**
Tel.: 80062230
E-Mail: kompernass@lidl.com.mt
IAN 68613

Consigli

- Mescolare tutti gli ingredienti uniformemente, in modo da ottenere una doratura uniforme.
- Non sovrapporre mai i waffel croccanti appena cotti, altrimenti potrebbero diventare morbidi. Collocarli su una griglia di cottura allineandoli, per mantenerli croccanti.

Ricette

Waffel alla cannella

125 g	di burro
ca. 200 g	di zucchero
2	uova
65 g	di noci macinate
250 g	di farina
10 g	di cannella
1	cucchiaio di rum

1. Sbattere il burro ammorbidito, le uova e lo zucchero, fino a ottenere un composto spumoso.
2. Aggiungere il resto degli ingredienti.
3. Mescolare il tutto per 2 o 3 minuti con il frullatore alla massima velocità.
4. Lasciare riposare l'impasto per circa un'ora nel frigorifero, in modo da poter ottenere la formazione di palline.

Waffel alla cannella e marzapane

250 g	di burro
400 g	di zucchero
400 g	di farina
4	uova
80 g	di cannella
200 g	di pasta cruda di marzapane

1. Battere il burro ammorbidito insieme alle uova e allo zucchero fino a ottenere una consistenza spumosa.
2. Aggiungere quindi la farina, la cannella e la pasta cruda di marzapane.
3. Mescolare il tutto per 2 o 3 minuti con il frullatore alla massima velocità.
4. Lasciare riposare l'impasto per circa un'ora nel frigorifero, in modo da poter ottenere la formazione di palline.

Pasticcini salati al formaggio

125 g	di farina
100 g	di burro
2	uova
250 ml	di acqua
1/2	cucchiaino di sale
in base ai gusti:	
50 g	di formaggio parmigiano o un po’ di cumino

1. Fare sciogliere il burro in acqua calda.
2. Una volta raffreddato il liquido così ottenuto, aggiungerlo alla farina.
3. Aggiungere le uova e il sale, e mescolare il tutto.
4. A seconda dei gusti si può aggiungere il formaggio parmigiano o il cumino

Se l'impasto è troppo solido, aggiungere un po' d'acqua.
Se l'impasto è troppo morbido, si può tenere un po' di tempo in frigo, per farlo solidificare.

ÍNDICE PÁGINA

Finalidade	14
Dados técnicos	14
Material fornecido	14
Descrição do aparelho	14
Indicações de segurança	14
Antes da primeira colocação em funcionamento	15
Preparação de waffles	15
Limpeza e conservação	16
Armazenamento	17
Eliminação	17
Importador	17
Garantia e assistência técnica	17
Dicas	18
Receitas	18
Waffles de canela	18
Waffles de canela e maçapão	18
Biscoitos de queijo	18

Leia cuidadosamente o manual de instruções antes da primeira utilização e guarde-o para consultar posteriormente. Ao entregar o aparelho a terceiros, entregue também o manual.

Máquina para fazer waffles de canela

Finalidade

Este aparelho é adequado para a preparação doméstica de waffles. Não foi concebida para a preparação de outros alimentos nem para a utilização nas áreas comerciais ou industriais.

Dados técnicos

Tensão:	220-240 V ~ / 50 Hz
Consumo de energia:	1000 W

Material fornecido

- Máquina de waffles
- Manual de instruções

Descrição do aparelho

❶ Luzes piloto (vermelho / verde)
❷ Pega
❸ Regulador de intensidade

Indicações de segurança

⚠ *Para evitar perigo de morte por choque eléctrico:*

- Certifique-se de que o aparelho nunca entra em contacto com água, enquanto a ficha de rede se encontrar na tomada, especialmente se o utilizar na cozinha, perto do lava-louça.
- Certifique-se de que o cabo de alimentação nunca fica molhado nem húmido enquanto está em funcionamento. Disponha-o de tal modo que este não fique entalado, nem seja danificado de qualquer outro modo.
- No caso de danos, a ficha de rede ou o cabo de alimentação devem ser imediatamente substituídos por técnicos autorizados ou pela Assistência Técnica, de modo a evitar perigos.
- Após a utilização, retire sempre a ficha da tomada. Não basta desligar o aparelho, pois ainda há alguma tensão de rede enquanto a ficha de rede estiver encaixada na tomada.
- Não utilize temporizadores externos ou sistemas de comando à distância para operar o aparelho.

⚠ Para evitar perigo de incêndio e de ferimentos*:*

- As peças do aparelho podem aquecer durante o funcionamento, por isso, toque apenas na pega. Mesmo o regulador de intensidade pode ficar quente após um determinado tempo de funcionamento – por isso, será melhor usar luvas de cozinha.
- Os alimentos podem queimar-se! Por isso, nunca coloque o aparelho sob objectos inflamáveis, especialmente cortinas inflamáveis ou armários suspensos.
- Nunca deixe o aparelho em funcionamento sem vigilância.
- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas ou falta de experiência e/ou de conhecimento, a não ser que estas sejam supervisionadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que desta recebam instruções acerca do funcionamento do aparelho. As crianças devem ser supervisionadas, de modo a garantir que não brincam com o aparelho.
- Ao abrir a tampa, pode sair vapor muito quente. Por isso, é melhor usar luvas de cozinha.

Atenção! Superfície quente.

Antes da primeira colocação em funcionamento

Antes de colocar o aparelho em funcionamento, certifique-se de que este, a ficha de rede e o cabo de alimentação se encontram em perfeitas condições e que todos os materiais da embalagem foram retirados do aparelho.

1. Limpe a superfície de cozedura com um pano húmido.
2. Unte as superfícies de cozedura com um pouco de manteiga, margarina ou óleo. Assim, eventuais resíduos resultantes da cozedura soltam-se mais facilmente das superfícies de cozedura.
3. Feche a tampa (sem massa).
4. Insira a ficha de rede numa tomada. A luz piloto vermelha ❶ acende e indica que o aparelho está ligado à corrente. A luz piloto verde ❶ acende apenas quando o aparelho está quente.
5. Desloque o regulador de intensidade ❸ para o nível 5.

ⓘ *Nota:*

Na primeira utilização, pode surgir um ligeiro odor devido a resíduos resultantes do fabrico (também é possível uma ligeira formação de fumo). Este é normal e dissipa-se rapidamente. Garanta uma ventilação suficiente. Abra, por ex., uma janela.

6. Aguarde até a luz piloto verde ❶ acender. Desloque o regulador de intensidade ❸ para o nível 1.
7. Retire a ficha da tomada.
8. Abra o aparelho, pressionando o fecho na pega ❷ e abrindo a tampa para cima.
9. Deixe o aparelho arrefecer com a tampa aberta.
10. Volte a limpar cuidadosamente a superfície de cozedura com um pano húmido.

O aparelho encontra-se agora operacional.

Preparação de waffles

Caso tenha preparado uma massa para waffles de canela:

1. Coloque o aparelho numa superfície plana e não sensível ao calor.

⚠ *Atenção!*

Segure no aparelho apenas através da pega ❷. As outras peças do aparelho ficam muito quentes. Perigo de queimaduras!

2. Aqueça o aparelho com a tampa fechada. Para isso insira a ficha na tomada e rode o regulador de intensidade ❸ para o nível desejado. Recomendamos o nível 4. A luz piloto vermelha ❶ indica que o aparelho está ligado à rede eléctrica e que está a aquecer.
   Quando a luz piloto verde ❶ acender, a máquina de waffles está pronta para o processo de cozedura.
3. Abra o aparelho, pressionando o fecho na pega ❷ e abrindo a tampa para cima.
4. Forme bolas de massa com o tamanho de uma cereja. Coloque uma bola de massa em cada uma das 8 formas de waffles.

ⓘ *Nota:*

A quantidade de massa pode variar conforme a característica da massa! Aumente as bolas de massa, caso as formas de waffles não estejam cheias após a cozedura. Diminua as bolas de massa nos próximos waffles, caso a massa transborde das formas de waffles durante a cozedura.

5. Feche a tampa e distribua desta maneira a massa. Assegure-se de que o fecho da pega ❷ encaixa.

ⓘ *Nota:*

Caso a tampa não feche, a consistência da massa está muito espessa. Neste caso, aguarde um pouco. Assim que a massa aqueça, esta também se torna mais fofa.

ⓘ *Nota:*

É possível que, durante o processo de cozedura, a luz piloto verde ❶ se apague brevemente e, de seguida, volte a acender. Isto significa que, durante alguns momentos, a temperatura foi inferior à ajustada e, por isso, o aparelho aqueceu novamente até atingir essa temperatura.

- Os waffles ficam prontos em aprox. 2 minutos. Pode determinar a intensidade com o regulador de intensidade ❸ ou através do tempo de cozedura.

  O tempo de cozedura indicado é apenas um valor de referência, visto que o tempo de cozedura depende...
  ...da composição da massa dos waffles.
  ...se gosta dos waffles claros ou dourados.
  ...do nível em que o regulador de intensidade ❸ se encontra.

6. Abra a máquina de waffles e verifique se eles estão suficientemente cozidos ou dourados. Se os waffles ainda não estiverem prontos, feche a máquina de waffles e deixe-os cozinhar um pouco mais.

ⓘ *Nota:*

Ao retirar o waffle, tenha cuidado para não danificar acidentalmente o revestimento da superfície de cozedura. Para isso, utilize apenas talheres em madeira ou plástico resistentes ao calor.

7. Abra a máquina de waffles e retire os waffles.
8. Separe os waffles imediatamente com uma faca, enquanto estiverem quentes. Assim que os waffles estiverem frios, tornam-se duros e já não é possível cortá-los tão facilmente.
9. Depois do último waffle, retire a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer com a tampa aberta.

Limpeza e conservação

⚠ *Para evitar perigo de morte por choque eléctrico:*

- Nunca abra a caixa do aparelho. Não se encontram lá quaisquer elementos de comando. Com a caixa aberta, pode haver perigo de morte por choque eléctrico.
- Retire a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer antes de o limpar.
- As peças do aparelho nunca podem ser mergulhadas em água ou noutros líquidos! Pode haver perigo de morte por choque eléctrico quando voltar a ligar o aparelho, caso haja infiltração de residuos liquidos nas.

⚠ *Atenção!*

Não utilize produtos de limpeza ou solventes. Estes podem danificar a superfície do aparelho. Resíduos destes produtos de limpeza podem estar presentes nos próximos waffles e podem assim causar problemas de saúde!

- Limpe a superfície de cozedura após a utilização, primeiro com uma folha de papel de cozinha para absorver os resíduos de gordura.
- De seguida, limpe todas as superfícies e o cabo de alimentação com um pano de limpeza ligeiramente humedecido. Seque bem o aparelho, antes de o voltar a utilizar.

Em caso de resíduos incrustados:

⚠ Atenção! Danos materiais!

Nunca utilize objectos rígidos como auxílio.
Deste modo, o revestimento das superfícies de cozedura pode ficar danificado.

- Coloque, de preferência, um pano de limpeza sobre os resíduos incrustados, para os amolecer.

Armazenamento

Deixe o aparelho arrefecer completamente antes de o armazenar.
Enrole o cabo de alimentação à volta do suporte sob a base do aparelho.
Guarde o aparelho num local seco.

Eliminação

Nunca deposite o aparelho no lixo doméstico comum. Este produto está em conformidade com a Directiva Europeia 2002/96/EC.

Elimine o aparelho através de uma instituição de recolha de resíduos autorizada ou através da instituição de recolha do seu município.
Respeite os regulamentos actualmente em vigor.
Em caso de dúvida, entre em contacto com a entidade de eliminação de resíduos.

Elimine todos os materiais da embalagem de modo ecológico.

Importador

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Garantia e assistência técnica

Este aparelho tem 3 anos de garantia a partir da data de compra. Este aparelho foi fabricado com o máximo cuidado e escrupulosamente testado antes da sua distribuição.
Guarde o talão como comprovativo da compra. Em caso de reclamação de garantia, entre em contacto com o seu ponto de assistência técnica por telefone. Apenas deste modo pode ser garantido um envio gratuito do seu produto.
A garantia abrange apenas defeitos de material ou de fabrico, mas não os danos de transporte, peças de desgaste ou danos em peças frágeis por ex. interruptores ou baterias. O produto foi concebido apenas para uso privado e não para uso comercial.
A garantia extingue-se no caso de utilização incorrecta e de intervenções que não foram efectuadas pelo nossa filial de assistência técnica autorizada.
Os seus direitos legais não são limitados por esta garantia.
O tempo de garantia não é prolongado pela reclamação da garantia. Isto também é válido para peças substituídas ou reparadas. Danos e defeitos eventualmente já existentes na compra devem ser informados imediatamente ao retirar o aparelho da embalagem, o mais tardar dois dias após a data de compra. Após o tempo de garantia as reparações implicam custos adicionais.

(PT) **Assistência Portugal**
Tel.: 70778 0005 (0,12 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.pt
IAN 68613

Dicas

- Misture todos os ingredientes uniformemente para conseguir um aspecto tostado uniforme.
- Nunca coloque waffles estaladiços uns sobre os outros. Desta forma, eles ficam moles rapidamente.
  Coloque-os lado a lado numa grelha de cozinha, desta forma eles mantêm-se estaladiços.

Receitas

Waffles de canela

125 g	de manteiga
aprox. 200 g	de açúcar
2	ovos
65 g	de nozes moídas
250 g	de farinha
10 g	de canela
1	colher de sopa de rum

1. Misture a manteiga amolecida, os ovos e o açúcar até a massa ficar cremosa.
2. Adicione o resto dos ingredientes.
3. Bata tudo durante 2 a 3 minutos no nível máximo com uma batedeira eléctrica.
4. Deixe a massa repousar durante aprox. uma hora no frigorífico, de modo que seja possível formar bolas pequenas.

Waffles de canela e maçapão

250 g	de manteiga
400 g	de açúcar
400 g	de farinha
4	ovos
80 g	de canela
200 g	de massa crua de maçapão

1. Misture a manteiga amolecida, os ovos e o açúcar até formar espuma.
2. Adicione a farinha, a canela e a massa crua de maçapão.
3. Bata tudo durante 2 a 3 minutos no nível máximo com uma batedeira eléctrica.
4. Deixe a massa repousar durante aprox. uma hora no frigorífico, de modo que seja possível formar bolas pequenas.

Biscoitos de queijo

125 g	de farinha
100 g	de manteiga
2	ovos
250 ml	de água
1/2	colher de chá de sal
A gosto:	
50 g	de queijo parmesão ou cominhos

1. Deixe a manteiga derreter na água morna.
2. Adicione este líquido arrefecido à farinha.
3. Adicione os ovos e o sal e misture tudo.
4. Pode adicionar queijo parmesão ou cominhos a gosto.

Se a massa estiver demasiado espessa, acrescente um pouco de água.
Se a massa estiver demasiado mole, pode colocá-la um pouco no frigorífico, para que esta fique um pouco mais dura.

CONTENT PAGE

Intended Use 20
Technical Data 20
Items supplied 20
Description of the appliance 20
Safety instructions 20
Before taking into use 21
Baking waffles 21
Cleaning and care 22
Storage 23
Disposal 23
Importer 23
Warranty and Service 23
Tips 24
Recipes 24
Cinnamon Waffles....24
Cinnamon-Marzipan Waffles....24
Cheese Biscuits....24

Read the operating instructions carefully before using the appliance for the first time and preserve this booklet for later reference. Pass the manual on to whomsoever might acquire the appliance at a later date.

Cinnamon Waffle Maker

Intended Use

This appliance is intended for baking waffles for household use. It is not intended for the preparation of other foods nor for commercial or industrial purposes.

Technical Data

Voltage: 220-240 V ~ / 50 Hz
Power consumption: 1000 W

Items supplied

- Cinnamon Waffle Iron
- Operating Instructions

Description of the appliance

❶ Control lamp (red / green)
❷ Hand grip
❸ Browning regulator

Safety instructions

⚠ *To avoid potentially fatal electric shocks:*

- Ensure that the appliance never comes into contact with water when the power plug is inserted into a mains power socket, especially if it is being used in the kitchen and close to the sink.
- Ensure that the power cable never becomes wet or damp during operation. Lay the cable such that it does not get clamped or otherwise damaged.
- Arrange for defective power plugs and/or cables to be replaced at once by qualified technicians or our Customer Service Department.
- Always remove the plug from the power socket after use. Simply switching the appliance off is not sufficient, as it remains under power for as long as the plug is inserted into the power socket.
- Do not use an external timing switch or a separate remote control system to operate the appliance.

⚠ To avoid the risks of fire or injury*:*

- Parts of the appliance will become hot during operation; you should hold the appliance only by the grip. The browning regulator can also become hot after a certain amount of operation – it is therefore best to wear oven mitts.
- Baked foods can burn! You should therefore NEVER locate the appliance close to or underneath inflammable objects, especially not under curtains or suspended cupboards.
- Never leave the appliance unattended when it is in use.
- This device is not intended for use by individuals (including children) with restricted physical, physiological or intellectual abilities or deficiences in experience and/or knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or receive from this person instruction in how the device is to be used. Children should be supervised to ensure that they do not play with the device.
- Very hot steam clouds can escape when opening the lid. It is thus best to wear oven mitts when opening the appliance.

Attention! Hot surfaces.

Before taking into use

Before taking the appliance into use check to ensure that the appliance, the plug and the power cable are in a serviceable condition and that all packaging materials have been removed.

1. Wipe the baking plates with a moist cloth.
2. Lightly grease the baking surfaces with a butter, margarine or oil suitable for baking. This enables any production-related residues to be more easily removed from the baking surfaces.
3. Close the lid (without batter).
4. Insert the plug into a mains power socket. The red control lamp ❶ glows, indictating that the appliance is connected to mains power. The green operating lamp ❶ first glows when the appliance is sufficiently heated up.
5. Slide the browning regulator ❸ to level *5*.

ⓘ *Note:*

On this first use the development of a light odour may occur, caused by production residues (a slight smoke development is also possible). This is normal and dissipates after a short time. Provide for sufficient ventilation. Open a window, for example.

6. Wait until the green control lamp ❶ glows. Then slide the browning regulator ❸ to level 1.
7. Remove the plug from the mains power socket.
8. Open the appliance by compressing the locking device on the hand grip ❷ and then lifting the lid upwards.
9. Leave the appliance open to cool down.
10. Thoroughly wipe the baking plates once more with a moist cloth.

The appliance is now ready for use.

Baking waffles

When you have prepared a pastry that is intended for cooking in the Cinnamon Waffle Machine:

1. Place the appliance on a flat and heat-resistant surface.

⚠ *Important!:*

Take hold of the appliance only by the hand grip ❷. The other appliance parts will be very hot. Risk of Burns!

2. Heat the appliance up with the lid closed. To do this, insert the plug into a mains power socket and turn the browning regulator ❸ to the required position. We recommend level 4. The red control lamp ❶ indicates that the appliance is connected to the mains power supply and is heating up. As soon as the green control lamp ❶ glows the waffle iron is ready for baking.
3. Open the appliance by compressing the locking device on the hand grip ❷ and then lifting the lid upwards.
4. Shape the pastry into balls about the size of a cherry. Place a ball of pastry into each of the 8 waffle forms.

ⓘ *Note:*

The amount of pastry can vary depending on the consistency of the pastry! Increase the size of the pastry balls if the waffle forms were not filled completely after baking. Reduce the size of the pastry balls for the next waffles if pastry is squeezed out of the waffle iron during baking.

5. Close the lid and thereby spread the dough. Ensure that the locking device on the hand grip ❷ engages.

ⓘ *Note:*

If the lid cannot be closed, the consistency of the pastry is too firm. In this case, wait for a short time. Once the pastry has become warmer, it will also be softer.

ⓘ *Note:*

It can happen that, during the baking process, the green operating lamp ❶ goes out briefly and then lights up again. This indicates that the adjusted temperature had fallen, causing the appliance to automatically heat itself back up to the programmed temperature.

- The waffles are ready after about 2 minutes. You can determine the level of browning either by adjustment of the temperature regulator ❸ or by means of the baking time.

  The given baking time is only a guide, because the baking time depends on, ...
  ... how the batter has been constituted.
  ... whether you prefer your waffles light or brown in colour.
  ... to which level the browning regulator ❸ is set.

6. Open the waffle iron to check if the waffles are sufficiently baked resp. brown. If the waffles are not yet ready, reclose the waffle iron and let them bake for a little longer.

ⓘ *Note:*

When removing the waffles, be sure not to accidentally damage the coating of the baking surfaces. To avoid this, use only wooden or heat-resistant plastic implements.

7. Open the waffle iron and take the waffles out.
8. Divide the waffles immediately with a knife while they are still hot. Once the waffles cool, they will become hard and cannot be divided so easily.
9. After baking the last waffle, remove the plug from the mains power socket and allow the appliance to cool down, with the lid up.

Cleaning and care

⚠ *To avoid life-threatening electric shocks:*

Never open the appliance housing. There are no user-serviceable elements inside. When the housing is open, there is the risk of receiving a potentially fatal electrical shock.

- Before commencing with the cleaning of the appliance, remove the plug from the mains power socket and allow the appliance to cool down. Never submerse any parts of the appliance in water or other liquids! This would bring about the risk of a potentially fatal electric shock upon the next use of the appliance should moisture be present in the voltage conducting elements .

⚠ *Important!*

Do not use detergents or solvents.
These could damage the surfaces. Residues from these detergents could be put into the next waffles and thus lead to personal harm!

- First of all, clean the baking surfaces with a dry paper towel to soak up any grease residue.
- Then clean all surfaces and the power cable with a lightly moistened cloth. Dry the appliance well before re-using it.

In the case of stubborn residues:

⚠ Caution! Property Damage!
NEVER make use of hard objects. These could damage the coatings of the baking surfaces.

- It is better to lay a wet wash cloth on the encrusted residues in order to soften them.

Storage

Allow the appliance to cool down completely before putting it into storage.
Wind the power cable around the retainer at the base of the appliance.
Store the appliance at a dry location.

Disposal

Do not dispose of the device in your normal domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2002/96/EC.

Dispose of the appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility.
Observe the currently applicable regulations.
In case of doubt, please contact your waste disposal centre.

Dispose of all packaging materials in an environmentally friendly manner.

Importer

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Warranty and Service

You receive a 3-year warranty for this device as of the purchase date. This appliance has been manufactured with care and meticulously examined before delivery.
Please retain your receipt as proof of purchase. In the case of a warranty claim, please make contact by telephone with our service department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured.
The warranty covers only claims for material and manufacturing defects, not for transport damage, wearing parts or for damage to fragile components, e.g. switches or batteries. This product is for private use only and is not intended for commercial applications.
In the event of misuse and improper handling, use of force and interference not carried out by our authorized service branch, the warranty will become void. Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty.
The warranty period is not extended by services carried out under warranty. This applies also to replaced and repaired parts. Damages and defects potentially present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking or, at the latest, two days after the date of purchase. Repairs carried out after expiry of the warranty period are subject to payment.

(GB) **Service Great Britain**
Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.co.uk
IAN 68613

(MT) **Service Malta**
Tel.: 80062230
E-Mail: kompernass@lidl.com.mt
IAN 68613

Tips

- Mix all ingredients together uniformly, this will ensure a constant level of browning.
- Never lay crispily baked waffles on top of each other. This causes them to become soft quickly. To keep them crispy, lay them next to each other on a kitchen grill.

Recipes

Cinnamon Waffles

125 g	Butter
approx. 200 g	Sugar
2	Eggs
65 g	ground Nuts
250 g	Flour
10 g	Cinnamon
1 Tbsp	Rum

1. Stir the softened butter, the eggs and sugar until foamy.
2. Then add the remaining ingredients.
3. Beat the mixture for approx. 2 - 3 minutes at the highest level with a hand mixer.
4. Allow the pastry to stand in the refrigerator for about 1 hour, so that it can then be shaped into small balls.

Cinnamon-Marzipan Waffles

250 g	Butter
400 g	Sugar
400 g	Flour
4	Eggs
80 g	Cinnamon
200 g	Marzipan paste

1. Stir the soft butter, the eggs and the sugar until it is foamy.
2. Then add the flour, cinnamon and marzipan paste.
3. Beat the mixture for approx. 2 - 3 minutes at the highest level with a hand mixer.
4. Allow the pastry to stand in the refrigerator for about 1 hour, so that it can then be shaped into small balls.

Cheese Biscuits

125 g	Flour
100 g	Butter
2	Eggs
250 ml	Water
1/2 Tsp.	Salt
subject to taste:	
50 g	Parmesan cheese or a little cumin

1. Let the butter melt in the warm water.
2. Add this cooled liquid to the flour.
3. Add the eggs and salt and then mix everything together.
4. Depending on your taste, you can now add the Parmesan cheese or the carraway.

Should the mixture be too firm, add a little more water.
Should the pastry be too soft, you can place it in the refrigerator for a short time until it is a little firmer.

INHALTSVERZEICHNIS SEITE

Verwendungszweck 26

Technische Daten 26

Lieferumfang 26

Gerätebeschreibung 26

Sicherheitshinweise 26

Vor der ersten Inbetriebnahme 27

Waffeln backen 27

Reinigen und Pflegen 28

Aufbewahren 29

Entsorgen 29

Importeur 29

Garantie und Service 29

Tipps 30

Rezepte 30

Zimtwaffeln 30

Zimt-Marzipanwaffeln 30

Käse-Gebäck 30

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung aufmerksam durch und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf. Händigen Sie bei Weitergabe des Gerätes an Dritte auch die Anleitung aus.

Zimtwaffeleisen

Verwendungszweck

Dieses Gerät ist vorgesehen zum Backen von Waffeln für den häuslichen Gebrauch. Es ist nicht vorgesehen für die Zubereitung anderer Lebensmittel und nicht zur Verwendung in gewerblichen oder industriellen Bereichen.

Technische Daten

Spannung: 220-240 V ~ / 50 Hz
Leistungsaufnahme: 1000 W

Lieferumfang

- Zimtwaffeleisen
- Bedienungsanleitung

Gerätebeschreibung

❶ Kontrollleuchten (Rot / Grün)
❷ Handgriff
❸ Bräunungsregler

Sicherheitshinweise

⚠ *Um Lebensgefahr durch elektrischen Schlag zu vermeiden:*

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät niemals mit Wasser in Berührung kommt, solange der Netzstecker in der Steckdose ist, insbesondere wenn Sie es in einer Küche in Nähe der Spüle verwenden.
- Achten Sie darauf, dass im Betrieb das Netzkabel niemals nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt oder anderweitig beschädigt werden kann.
- Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Ziehen Sie nach Gebrauch immer den Stecker aus der Steckdose. Das Ausschalten alleine genügt nicht, weil noch immer Netzspannung im Gerät anliegt, solange der Netzstecker in der Steckdose steckt.
- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem, um das Gerät zu betreiben.

⚠ *Um Brand- und Verletzungsgefahr zu vermeiden:*

- Die Geräteteile können beim Betrieb heiß werden, fassen Sie daher nur den Handgriff an. Auch der Bräunungsregler kann nach einer gewissen Betriebsdauer heiß werden – tragen Sie deshalb besser Topf-Handschuhe.
- Backwaren können brennen! Stellen Sie das Gerät deshalb niemals unter brennbaren Gegenständen ab, insbesondere nicht unter brennbaren Gardinen oder Hängeschränken.
- Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt arbeiten.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Beim Öffnen des Deckels können sehr heiße Dampfschwaden entweichen. Tragen Sie beim Öffnen daher besser Topf-Handschuhe.

Achtung! Heiße Oberfläche.

Vor der ersten Inbetriebnahme

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, überzeugen Sie sich davon, dass das Gerät, Netzstecker und Netzkabel in einwandfreiem Zustand sind und alle Verpackungsmaterialien vom Gerät entfernt sind.

1. Wischen Sie die Backflächen mit einem feuchten Tuch ab.
2. Fetten Sie die Backflächen leicht mit zum Backen geeigneter Butter, Margarine oder Öl ein. So lösen sich eventuelle fertigungsbedingte Rückstände an den Backflächen besser.
3. Schließen Sie den Deckel (ohne Teig).
4. Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Die rote Kontrollleuchte ❶ leuchtet und zeigt damit an, dass das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist. Die grüne Kontrollleuchte ❶ leuchtet erst, wenn das Gerät aufgeheizt ist.
5. Schieben Sie den Bräunungsregler ❸ auf Stufe 5.

ⓘ *Hinweis:*

Beim ersten Gebrauch kann durch fertigungsbedingte Rückstände ein leichter Geruch entstehen (auch geringe Rauchentwicklung möglich). Dieser ist normal und verliert sich nach kurzer Zeit. Sorgen Sie bitte für ausreichende Entlüftung. Öffnen Sie z.B. ein Fenster.

6. Warten Sie, bis die grüne Kontrollleuchte ❶ leuchtet. Schieben Sie dann den Bräunungsregler ❸ auf Stufe 1.
7. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
8. Öffnen Sie das Gerät, indem Sie die Verriegelung am Handgriff ❷ zusammendrücken, und den Deckel nach oben klappen.
9. Lassen Sie das Gerät aufgeklappt auskühlen.
10. Wischen Sie die Backflächen noch einmal mit einem feuchten Tuch gründlich ab.

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Waffeln backen

Wenn Sie einen für das Zimtwaffeleisen vorgesehenen Teig vorbereitet haben:

1. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und hitzeunempfindliche Oberfläche.

⚠ *Achtung:*

Fassen Sie das Gerät nur am Handgriff ❷ an. Die anderen Geräteteile werden sehr heiß. Verbrennungsgefahr!

2. Heizen Sie das Gerät bei geschlossenem Deckel auf. Hierzu stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und drehen den Bräunungsregler ❸ auf die gewünschte Bräunungsstufe. Wir empfehlen Stufe 4. Die rote Kontrollleuchte ❶ zeigt an, dass das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist und aufheizt.
   Sobald die grüne Kontrollleuchte ❶ leuchtet, ist das Waffeleisen zum Backen bereit.
3. Öffnen Sie das Gerät, indem Sie die Verriegelung am Handgriff ❷ zusammendrücken, und den Deckel nach oben klappen.
4. Formen Sie den Teig zu etwa kirschgroßen Kugeln. Legen Sie jeweils eine Teigkugel in jede der 8 Waffelformen.

ⓘ *Hinweis:*

Die Menge des Teiges kann je nach Teigbeschaffenheit variieren! Vergrößern Sie die Teigkugeln, wenn die Waffelformen nach dem Backen nicht richtig ausgefüllt waren. Verkleinern Sie die Teigkugeln bei den nächsten Waffeln, wenn der Teig während des Backens aus den Waffelformen austritt.

5. Schließen Sie den Deckel und verteilen Sie so den Teig. Achten Sie darauf, dass die Verriegelung am Handgriff ❷ einrastet.

ⓘ *Hinweis:*

Wenn sich der Deckel nicht schließen lässt, ist die Konsistenz des Teiges zu fest. Warten Sie in diesem Falle einige Zeit ab. Sobald der Teig wärmer wird, wird er auch weicher.

ⓘ *Hinweis:*

Es kann passieren, dass während des Backvorganges die grüne Kontrollleuchte ❶ kurz erlischt und danach wieder aufleuchtet. Das bedeutet, dass die eingestellte Temperatur kurz unterschritten war und das Gerät wieder auf die eingestellte Temperatur aufgeheizt hat.

- Die Waffeln sind nach ca. 2 Minuten fertig. Den Bräunungsgrad können Sie durch Verstellen des Bräunungsreglers ❸ oder durch die Backzeit bestimmen.

  Die angegebene Backzeit ist nur ein Richtwert, denn die Backzeit hängt davon ab, ...
  ... wie sich der Waffelteig zusammensetzt.
  ... ob Sie die Waffeln eher hell oder braun mögen.
  ... auf welcher Stufe der Bräunungsregler ❸ steht.

6. Öffnen Sie das Waffeleisen und prüfen Sie, ob die Waffeln ausreichend gar bzw. braun sind. Sind die Waffeln noch nicht fertig, schließen Sie das Waffeleisen und lassen Sie sie noch einen Augenblick nachbacken.

ⓘ *Hinweis:*

Achten Sie beim Herausnehmen der Waffel darauf, dass nicht versehentlich die Beschichtung der Backflächen beschädigt wird. Benutzen Sie daher nur hitzebeständiges Holz- oder Plastikbesteck.

7. Öffnen Sie das Waffeleisen und entnehmen Sie die Waffeln.
8. Teilen Sie die Waffeln sofort mit einem Messer, solange sie noch heiß sind. Sobald die Waffeln auskühlen, werden Sie hart und lassen sich nicht mehr so gut teilen.
9. Nach der letzten Waffel ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen das Gerät aufgeklappt abkühlen.

Reinigen und Pflegen

⚠ *Um Lebensgefahr durch elektrischen Schlag zu vermeiden:*

- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Gerätes. Es befinden sich keinerlei Bedienelemente darin. Bei geöffnetem Gehäuse kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag bestehen.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie das Gerät reinigen.
- Auf keinen Fall dürfen die Geräteteile in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden! Hier kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen, wenn bei erneutem Betrieb Flüssigkeitsreste auf spannungsführende Teile gelangen.

⚠ *Achtung!*

Verwenden Sie keine Reinigungs- oder Lösemittel. Diese können die Oberfläche des Gerätes angreifen. Rückstände dieser Reinigungsmittel können sich in den nächsten Waffeln befinden und somit zu Personenschäden führen!

- Reinigen Sie die Backflächen nach Gebrauch zunächst mit einem trockenen Papier-Küchentuch, um die Fettrückstände aufzusaugen.
- Reinigen Sie danach alle Flächen und das Netzkabel mit einem leicht angefeuchteten Spültuch. Trocknen Sie das Gerät gut ab, bevor Sie es erneut verwenden.

Bei festgebackenen Rückständen:

⚠ Achtung! Sachschäden!

Nehmen Sie auf keinen Fall harte Gegenstände zu Hilfe. Hierdurch kann die Beschichtung der Backflächen beschädigt werden.

- Legen Sie lieber ein nasses Spültuch auf die festgebackenen Rückstände, um diese aufzuweichen.

Aufbewahren

Lassen Sie das Gerät erst vollständig auskühlen, bevor Sie es wegstellen.
Wickeln Sie das Netzkabel um den Halter unter dem Geräteboden.
Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort.

Entsorgen

Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2002/96/EC.

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung.
Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften.
Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Garantie und Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.
Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.
Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.
Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

(DE) Service Deutschland
Tel.: 01805772033 (0,14 EUR/Min. aus dem dt. Festnetz, Mobilfunk max. 0,42 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.de
IAN 68613

(AT) Service Österreich
Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at
IAN 68613

(CH) Service Schweiz
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch
IAN 68613

Tipps

- Vermischen Sie alle Zutaten gleichmäßig, damit eine gleichmäßige Bräunung entsteht.
- Legen Sie knusprig gebackene Waffeln nie übereinander. Dadurch werden sie schnell weich. Legen Sie sie nebeneinander auf ein Küchenrost, so bleiben sie knusprig.

Rezepte

Zimtwaffeln

125 g	Butter
ca. 200 g	Zucker
2	Eier
65 g	gemahlene Nüsse
250 g	Mehl
10 g	Zimt
1 EL	Rum

1. Rühren Sie die weiche Butter, die Eier und den Zucker schaumig.
2. Geben Sie die restlichen Zutaten hinzu.
3. Vermengen Sie alles 2 - 3 Minuten auf höchster Stufe mit dem Handmixer.
4. Lassen Sie den Teig noch ca. eine Stunde im Kühlschrank ziehen, so dass er sich zu kleinen Kugeln formen lässt.

Zimt-Marzipanwaffeln

250 g	Butter
400 g	Zucker
400 g	Mehl
4	Eier
80 g	Zimt
200 g	Marzipan-Rohmasse

1. Rühren Sie die weiche Butter, die Eier und den Zucker schaumig.
2. Geben Sie das Mehl, den Zimt und die Marzipan Rohmasse hinzu.
3. Vermengen Sie alles 2 - 3 Minuten auf höchster Stufe mit dem Handmixer.
4. Lassen Sie den Teig noch ca. eine Stunde im Kühlschrank ziehen, so dass er sich zu kleinen Kugeln formen lässt.

Käse-Gebäck

125 g	Mehl
100 g	Butter
2	Eier
250 ml	Wasser
1/2 TL	Salz
je nach Geschmack:	
50 g	Parmesankäse oder ein wenig Kümmel

1. Lassen Sie die Butter in dem warmen Wasser zergehen.
2. Geben Sie diese abgekühlte Flüssigkeit zum Mehl.
3. Geben Sie die Eier und das Salz dazu und vermischen Sie alles.
4. Je nach Geschmack können Sie nun den Parmesankäse oder den Kümmel hinzugeben.

Falls der Teig zu fest ist, geben Sie noch etwas Wasser hinzu.
Falls der Teig zu weich ist, können Sie ihn einige Zeit in den Kühlschrank stellen, damit er etwas fester wird.